

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN SANITASI PROSES PENGELOLAAN MAKANAN  
DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH M.ZEIN PAINAN  
KABUPATEN PESISIR SELATAN  
TAHUN 2023**



**HUSNUL KHATIMAH FAUZIYAH**  
**201110053**

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN SANITASI PROSES PENGELOLAAN MAKANAN  
DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH M.ZEIN PAINAN  
KABUPATEN PESISIR SELATAN  
TAHUN 2023**

Diajukan sebagai salah satu  
Syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya Kesehatan



**HUSNUL KHATIMAH FAUZIYAH**  
**NIM : 201110053**

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG  
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

Gambaran Sanitasi Proses Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah  
M.Zein Painan Kabupaten Pesisir Selatan  
Tahun 2023

Disusun Oleh :

HUSNUL KHATIMAH FAUZIYAH

201110053

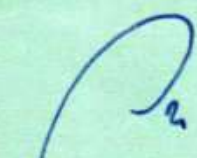
Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

19 Juni 2023

Menyetujui :

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



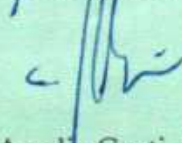
(Darwel, SKM, M. Epid)  
NIP. 198009142006041012



(Rahmi Hidayanti, SKM, M. Kes)  
NIP.197910142006042020

Padang, 19 Juni 2023

(Kenna Jurusan)



(Hj. Awalita Gusti, S. Pd, M.Si)  
NIP. 196708021990032002

**HALAMAN PENGESAHAN  
TUGAS AKHIR**

Gambaran Sanitasi Proses Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah  
M.Zein Painan Kabupaten Pesisir Selatan  
Tahun 2023

Disusun Oleh :  
HUSNUL KHATIMAH FAUZIYAH  
NIM. 201110053

Telah dipertahankan dalam seminar  
di depan Dewan Penguji Pada  
tanggal :  
03 Juli 2023

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**


Ketua,

Lindawati, SKM, M. Kes  
NIP. 197506132000122002

(.....)

Anggota,

Hj. Awalia Gusti, S. Pd, M.Si  
NIP. 196708021990032002

(.....)

Anggota,

Darwel, SKM, M. Epid  
NIP. 198009142006041012

(.....)

Anggota,

Rahmi Hidayanti, SKM, M, Kes  
NIP. 197910142006042020

(.....)

Padang, 15 Agustus 2023  
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

  
Hj. Awalia Gusti, S. Pd, M.Si  
NIP. 196708021990032002

## **HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar

Nama : Husnul Khatimah Fauziyah

NIM : 201110053

Tanda Tangan :

Tanggal : 27 Juni 2023

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN  
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademis Poltekkes Kemenkes Padang, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Husnul Khatimah Fauziyah  
Nim : 201110053  
ProgramStudi : D3Sanitasi  
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Padang Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*NonexclusiveRoyalty-FreeRight*) atas Tugas Akhir saya yang berjudul :

Gambaran Sanitasi Proses Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit  
Umum Daerah M.Zein Painan Kabupaten Pesisir Selatan  
Tahun 2023

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poktekkes Kemennkes Padang berhak menyimpan, mengalih media atau formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta dan sebagai pemiliki Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuatdi : Padang

Padatanggal : .....

Yang menyatakan

Materai 6000

(Husnul Khatimah Fauziyah)

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Husnul Khatimah Fauziyah  
Tempat/Tanggal Lahir : Padang/ 11 Maret 2022  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : ISLAM  
JUMLAH SAUDARA : 3 ( Tiga) Orang  
Alamat : Painan, Kec. IV Jurai, Kab Pesisir Selatan  
  
Nama Orang Tua  
Ayah : Epi Yударlis  
Ibu : Yasnimar  
Kewarganegaraan : Indonesia  
No Telp/ Email : 082391148904 / [Husnulkfauziyah@gmail.com](mailto:Husnulkfauziyah@gmail.com)

### RIWAYAT PENDIDIKAN

NO	PENDIDIKAN	TAHUN LULUSAN
1	SD N 23 Painan Utara	2014
2	SMP N 2 Painan	2017
3	SMA N 2 Painan	2020
4	Program Studi D3 Sanitasi Poltekkes Kemenkes Padang	2023

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “Gambaran Sanitasi Proses Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah M.Zein Painan Kabupaten Pesisir Selatan 2023”.Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Kesehatan pada Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Bapak Darwel, SKM, M. Epid selaku pembimbing utama dan Ibu Rahmi Hidayanti, SKM, M, Kes selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp. Jiwa selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Padang.
2. Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang.
3. Ibu Lindawati, SKM, M. Kes selaku Ketua Program Studi D3 Sanitasi Poltekkes Kemenkes Padang.
4. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
5. Sahabat yang telah memberi dukungan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Padang, juli 2023

HKF



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN ORISINALITAS .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN TUGAS UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK .....	xii
ABSTRACK .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Pengertian Sanitasi.....	6
B. Sanitasi Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit.....	6
C. Alur Pikir .....	21
D. Defenisi Operasional .....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
C. Populasidan Sampel Penelitian .....	24
D. Teknik Pengumpulan Data .....	24
E. Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data .....	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan.....	27
B. Hasil Penelitian.....	30
C. Pembahasan .....	38
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan.....	47
B. Saran .....	47

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Defenisi Operasional.....	22
Tabel 2. Pemilihan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan ....	30
Tabel 3. Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan.	31
Tabel 4. Persiapan Bahan Makanan di RSUD M.Zein Painan .....	33
Tabel 5. Proses Pengolahan Bahan Makanan di RSUD M.Zein Painan.....	34
Tabel 6. Pengangkutan Makanan di RSUD M.Zein Painan .....	36
Tabel 7. Penyajian Makanan di RSUD M.Zein Painan.....	37

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1 : Alur Pengelolaan Makanan RSUD M.Zein Painan .....	29
--	----

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran A : Formulir Pemeriksaan di Rumah Sakit Tentang Sanitasi Proses  
Pengelolaan Makanan

Lampiran B : Dokumentasi RSUD M.Zein Painan

Lampiran C : Surat Izin Penelitian Dari Poltekkes Kemenkes Padang

Lampiran D : Surat izin penelitian dari Kesbangpol Pesisir Selatan

Lampiran E : Surat izin penelitian dari RSUD M.Zein Painan

Lampiran F : Surat Izin Telah Selesai Penelitian

Lampiran G : Surat Lembar Konsultasi

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG  
PRODI D3 SANITASI JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**TUGAS AKHIR, JULI 2023  
HUSNUL KHATIMAH FAUZIYAH**

**Gambaran Sanitasi Proses Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Umum  
Daerah M.Zein Painan Kabupaten Pesisir Selatan Tahun 2023**

**xiv +47 halaman, 7 tabel, 7 lampiran**

**ABSTRAK**

Pengelolaan adalah proses mengatur dan mengawasi sesuatu atau proses mengatur peran dan tugas-tugas yang berhubungan dengan pencapaian tujuan. Penyelenggaraan makanan yang berada di unit instalasi gizi di rumah sakit harus menerapkan hygiene sanitasi makanan salah satunya pada prinsip pengolahan makanan karena menjadi salah satu komponen penting dalam rantai penyembuhan pasien. Tujuan penelitian ini Untuk mengetahui gambaran sanitasi proses penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah M. Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan.

Penelitian ini bersifat deskriptif. Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari-Juni 2023. Objek penelitian yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, proses pengolahan bahan makanan, pengangkutan makanan, penyajian makanan. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi secara langsung untuk mendapatkan informasi sanitasi proses pengelolaan makanan di instalasi tersebut.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada pemilihan bahan makanan memenuhi syarat dengan skor 3, penyimpanan bahan makanan memenuhi syarat dengan skor 14, persiapan bahan makanan memenuhi syarat dengan skor 4, proses pengolahan bahan makanan memenuhi syarat dengan skor 15, pengangkutan makanan memenuhi syarat dengan skor 3 penyajian makanan memenuhi syarat 7.

Sanitasi proses pengelolaan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) M.Zein Painan sudah memenuhi syarat. Namun, diharapkan kepada tenaga Gizi di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan disarankan pada bahan pangan di beri label dalam keadaan baik, penyimpanan bahan makanan tidak terlalu padat agar udara tetap masuk dan bahan makanan tidak mudah busuk karena uap panas dan dalam mempersiapkan bahan makanan memakai alas atau talenan.

Kata Kunci : Sanitasi Penengelolaan Makanan, Instalasi Gizi, Rumah Sakit  
Daftar Pustaka : 20 (2007-2021)

**POLYTECHNIC OF HEALTH MINISTRY OF HEALTH PADANG  
D3 SANITATION PROGRAM DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL  
HEALTH**

**FINAL PROJECT, JULY 2023  
HUSNUL KHATIMAH FAUZIYAH**

**Sanitary Overview of Food Management Process in General Hospitals  
M.Zein Painan Region, South Coastal District in 2023**

**xiv +47 pages, 7 tables, 7 appendices**

**ABSTRACT**

Management is the process of managing and supervising something or the process of managing roles and tasks related to achieving goals. Food service providers in nutrition installation units in hospitals must apply food hygiene and sanitation, one of which is on the principle of food processing because it is an important component in the patient healing chain. The purpose of this study was to find out the description of the food sanitation process in the Regional General Hospital M. Zein Painan, Pesisir Selatan District.

This research is descriptive in nature. The research was conducted in January-June 2023. The objects of research were selection of food ingredients, food storage, food preparation, food processing, food transportation, food serving. Data collection was carried out by direct observation to obtain information on the sanitation of the food management process in the installation.

The results showed that the selection of food ingredients met the requirements with a score of 3, the storage of food ingredients met the requirements with a score of 14, the preparation of food ingredients met the requirements with a score of 4, the processing of food ingredients met the requirements with a score of 15, the transportation of food met the requirements with a score of 3 presentation Food meets requirements 7.

The sanitation of the food management process at the Nutrition Installation at the M.Zein Painan Regional General Hospital (RSUD) has met the requirements. However, it is hoped that nutritionists at the Nutrition Installation of M.Zein Painan Hospital are advised that the food ingredients are labeled in good condition, the storage of food ingredients is not too dense so that air can still enter and the food ingredients do not spoil easily due to hot steam and in preparing food ingredients use mat or cutting board.

**Keywords: Food Management Sanitation, Nutrition Installation, Hospital**

**Bibliography : 20 (2007-2021)**

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **A. Latar Belakang**

Makanan menurut WHO adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Fungsi makanan adalah sebagai sumber energi, sebagai zat pembangunan, memelihara dan memperbaiki jaringan tubuh yang sudah tua, serta, sebagai zat pengatur karena makanan turut serta mengatur proses alami, kimia, dan proses faal dalam tubuh.<sup>1</sup>

Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan menyatakan bahwa kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Setiap orang berhak mendapatkan lingkungan yang sehat bagi pencapaian derajat kesehatan. Untuk mewujudkan derajat kesehatan yang setinggi-tingginya bagi masyarakat, diselenggarakan upaya kesehatan yang terpadu dan menyeluruh dalam bentuk upaya kesehatan perseorangan dan upaya kesehatan masyarakat. Upaya kesehatan diselenggarakan dalam bentuk kegiatan dengan pendekatan promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif yang dilaksanakan secara terpadu, menyeluruh, dan berkesinambungan. Penyelenggaraan upaya kesehatan dilaksanakan melalui kegiatan salah satunya pengamanan makanan dan minuman. Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada konsumen termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan mencapai status kesehatan

yang optimal.<sup>2</sup>

Kesehatan lingkungan sebagai salah satu upaya kesehatan ditujukan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat, baik fisik, kimia, biologi, maupun sosial yang memungkinkan setiap orang mencapai derajat kesehatan yang setinggi-tingginya. Kesehatan lingkungan diselenggarakan melalui upaya penyehatan, pengamanan, dan pengendalian yang dilakukan terhadap lingkungan permukiman, tempat kerja, tempat rekreasi, serta tempat dan fasilitas umum, salah satu contoh fasilitas umum adalah fasilitas kesehatan yang terdiri atas tempat praktik mandiri tenaga kesehatan, pusat kesehatan masyarakat, klinik, apotek, rumah sakit dan lain-lain.<sup>3</sup>

Rumah sakit adalah salah satu tempat umum yang memberikan pelayanan kesehatan masyarakat dengan pelayanan medis.<sup>4</sup> Pelayanan adalah sesuatu tingkat layanan yang berhubungan dengan terpenuhinya harapan dan kebutuhan pasien.<sup>5</sup> Macam-macam pelayanan yang terdapat dirumah sakit yaitu pelayanan rawat jalan, pelayanan rawat inap, pelayanan gawat darurat, pelayanan farmasi, pelayanan radiologi, pelayanan gizi dan lainnya. instalasi gizi rumah sakit merupakan unit yang mengelola pelayanan gizi bagi pasien rawat inap, rawat jalan maupun keluarga pasien.

Permenkes RI Nomor 7 tahun 2019 tentang kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, Pengelolaan makanan adalah upaya pengawasan, pelindung, dan peningkatan kualitas higiene dan sanitasi makanan siap saji agar mewujudkan kualitas pengelolaan makanan yang sehat, aman dan selamat. Proses penyelenggaraan makanan di mulai dari tahap pemilihan bahan makanan,



penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, proses pengolahan bahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.<sup>6</sup>

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan yang sanitasinya terjaga menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi.<sup>7</sup>

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di RSUD. M. Zein masih ditemukan tenaga pengolah makanan tanpa menggunakan masker saat mengolah makanan dan tidak menggunakan Alat Pelindung Diri lengkap seperti sarung tangan, celemek, masker, penutup kepala.

Berdasarkan permasalahan yang sudah dipaparkan di atas, maka peneliti tertarik untuk meneliti “Gambaran Sanitasi Proses Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah M. Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan”.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran sanitasi proses pengelolaan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah M. Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan tahun 2023?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambaran sanitasi proses pengelolaan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah M. Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketuainya pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah M. Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan
- b. Diketuainya penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah M. Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan
- c. Diketuainya persiapan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah M. Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan
- d. Diketuainya proses pengolahan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah M. Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan
- e. Diketuainya pengangkutan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah M. Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan
- f. Diketuainya penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Daerah M. Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Penulis**

Dapat menambah pengetahuan penulis secara langsung dan memperluas wawasan tentang sanitasi proses penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit M. Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan serta menerapkan ilmu tentang proses pengelolaan makanan di rumah sakit.

## 2. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi rumah sakit dalam upaya memperbaiki dan meningkatkan proses p pengelolaan makanan di rumah sakit sehingga dapat meminimalisir penularan penyakit terhadap pasien, pengunjung serta petugas rumah sakit.

## 3. Bagi institusi

Hasil penelitian dapat dijadikan bahan referensi, masukan acuan dalam melaksanakan penelitian ilmiah lanjutan khususnya tentang sanitasi dalam pengelolaan makanan.

### **E. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, proses pengolahan bahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

### **A. Pengertian Sanitasi**

Sanitasi menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama pada hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup.<sup>8</sup>

Sanitasi makanan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusukan dan pathogen dalam makanan yang dapat merusak makanan dan membahayakan kesehatan manusia.<sup>9</sup>

### **B. Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit**

Pengelolaan makanan di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, memasak makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan dan penilaian. Pengelolaan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas dan layak bagi pasien. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi, selera, atau cita rasa serta untuk mempertahankan status gizi pasien yang optimal untuk meningkatkan kecepatan proses penyembuhan.<sup>10</sup>

Penyehatan pangan siap saji adalah upaya pengawasan, perlindungan, dan peningkatan kualitas higiene dan sanitasi pangan siap saji agar mewujudkan kualitas pengelolaan pangan yang sehat, aman dan selamat. Untuk mencapai

pemenuhan standar baku mutu dan persyaratan penyehatan pangan siap saji dalam penyelenggaraan kesehatan lingkungan rumah sakit, maka harus memperhatikan dan mengendalikan faktor sanitasi penyelenggaraan makanann sebagai berikut:<sup>6</sup>

### **1. Pemilihan Bahan makanan**

Pemilihan bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak termasuk bahan tambahan makanan. Bahan makanan sebelum dilakukan pengolahan, dilakukan pemilihan agar tidak terjadi kerusakan dan terhindar dari pencemaran Dalam pemilihan bahan makanan ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu :

- a. Pembelian bahan sebaiknya di tempat yang resmi dan berkualitas baik.
- b. Bahan pangan sebelum dilakukan pengolahan, dilakukan pemilihan (screening) untuk menjamin mutu pangan.
- c. Bahan pangan kemasan (terolah) harus mempunyai label dan merek serta dalam keadaan baik.
- d. Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) seperti bahan pewarna, pengawet, dan pemanis buatan dalam pengolahan pangan harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundangundangan yang mengatur mengenai penggunaan bahan tambahan pangan.<sup>6</sup>

Pemilihan Bahan dan Sortir.

- a. Bahan yang diperoleh dari gudang penyimpanan, pasar atau supplier karena faktor waktu penanganan sudah pasti ada yang rusak sehingga perlu dipilih (sortir).
- b. Sortir dilakukan terhadap makanan yang menunjukkan tanda-tanda :

1. Noda kotor atau rusak
2. Pecah atau bocor
3. Tercium bau busuk atau bau asing
4. Rusak kulit/bungkus terbuka atau terkelupas isinya
5. Tanda kerusakan lainnya

C. Keuntungan dari sortir

1. Membuang sumber penular perusak makanan
2. Menjaga mutu dan keawetan makanan
3. Mengurangi risiko pencemaran

d. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan atau membuang bagian bahan yang rusak atau afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.<sup>11</sup>

## 2. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah untuk mempertahankan kondisi bahan makanan, mencegah dari kerusakan atau gangguan lingkungan bahan makanan, melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan kualitas dan waktu yang sesuai untuk unit yang memerlukan. Tujuan penyimpanan bahan makanan:

- 1) Memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang di simpan.
- 2) Melindungi bahan makanan yang di simpan dari kerusakan, kebusukan dan gangguan lingkungan lainnya.
- 3) Melayani kebutuhan macam dalam jumlah dan mutu yang memadai.<sup>12</sup>

Sanitasi penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus memperhatikan persyaratan berikut:

- a. Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lain.
- b. Semua gudang bahan pangan hendaknya berada dibagian yang tinggi.
- c. Bahan pangan tidak diletakkan dibawah saluran atau pipa air (air bersih maupun air limbah) untuk menghindari terkena bocoran.
- d. Tidak ada drainase disekitar gudang pangan.
- e. Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak-rak dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 30 cm dari lantai, 15 cm dari dinding dan 50 cm dari atap atau langit-langit bangunan.
- f. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25 °C sampai dengan suhu ruang yang aman.
- g. Gudang harus dibangun dengan desain konstruksi anti tikus dan serangga.
- h. Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara.
- i. Bahan pangan basah disimpan pada suhu yang aman sesuai jenis seperti buah, sayuran dan minuman, disimpan pada suhu penyimpanan sejuk
- j. Perlu dilakukan pemeriksaan terhadap fungsi lemari pendingin (kulkas atau freezer) secara berkala.
- k. Pangan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain-lain) harus tertutup.

- l. Pengambilan dengan cara First In First Out (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan First Expired First Out (FEFO) yaitu yang memiliki masa kadaluarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan agar tidak ada pangan yang busuk.
- m. Penyimpanan bahan pangan jadi dilakukan monitoring dan pencatatan suhu/ruang penyimpanan minimal 2 kali per hari.
- n. Dalam ruangan dapur harus tersedia tempat penyimpanan contoh pangan jadi (food bank sampling) yang disimpan dalam jangka waktu 3 x 24 jam.<sup>6</sup>

prinsip dasar dalam penyimpanan bahan makanan adalah tempat, tepat waktu tepat waktu tepat jumlah dan tepat nilai. Sesuai jenis bahan makanan gudang operasional dapat dibedakan menjadi dua yaitu:

a) Gudang bahan makanan kering

Merupakan tempat penyimpanan bahan makanan kering yang tahan lama seperti beras, gula, tepung-tepungan kacang hijau, minyak, kecap, makanan dalam kaleng dan lain-lainnya syarat utama untuk menyimpan bahan makanan kering adalah ruang khusus kering, tidak lembab, pencahayaan cukup, ventilasi dan sirkulasi udara baik serta bebas dari serangga dan binatang pengerat lainnya suhu ruangan yang dianjurkan adalah 19-20°C, yang harus sering dikontrol untuk menjaga kestabilan.



b) Gudang bahan makanan basah atau segar

Merupakan tempat penyimpanan bahan makanan yang masih segar seperti daging ikan unggas sayuran dan buah-buahan titik bahan makanan tersebut umumnya merupakan bahan makanan yang mudah rusak sehingga perlu dilakukan tindakan untuk memperlambat kerusakan terutama disebabkan oleh mikroba.<sup>11</sup>

### 3. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan yaitu menyiapkan semua bahan makanan yang diperlukan sebelum dilakukan pengolahan, proses persiapan bahan makanan yang dimaksud yaitu suatu kegiatan yang spesifik dalam rangka mempersiapkan bahan makanan dan bumbu-bumbu sebelum dilakukan kegiatan pemasakan yang dilakukan oleh petugas gizi rumah sakit.

- a) Tersedianya racikan yang tepat dari berbagai masakan dengan jumlah sesuai dengan standart porsi, menu yang berlaku dan jumlah klien.
- b) Tersedia berbagai anjuran, bumbu masakan sesuai resep, bumbu masakan sesuai resep, jenis masakan, menu dan jumlah klien.<sup>13</sup>

Pertimbangan dalam persiapan bahan makanan:

a. Peralatan

Peralatan yang diperlukan dalam persiapan ini adalah alat-alat mekanik, container dengan berbagai ukuran serta peralatan kecil. Kegiatan mekanik diperlukan untuk mempermudah mengupas, pencucian menghaluskan, mencampur (mixer), alat pecincang dan pamarut. Kapasitas peralatan hendaknya disesuaikan dengan volume bahan yang dipersiapkan.

b. Jadwal penyediaan dan distribusi

Setiap masakan perlu persiapan yang berbeda-beda titik contohnya ayam goreng pada standar resep harus direndam bumbu selama 24 jam sebelum digoreng titik untuk ini maka pemotongan ayam harus dilakukan sedini mungkin lalu distribusi dapat dilaksanakan tepat waktu.

c. Pengawasan porsi

Pengawasan polisi biasanya dilakukan dengan alat ukur, misalnya gelas ukur, sendok teh dan timbangan titik kontainer dapat menjadi alat dalam standar porsi.

Macam-macam kegiatan persiapan yaitu sebagai berikut:

1. Membersihkan atau menyangi
2. Memotong
3. Mengupas
4. Merendam
5. dan lain-lain.<sup>11</sup>

#### **4. Proses Pengolahan Bahan Makanan**

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu rangkaian atau kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan. Proses pengolahan bahan makanan dilakukan oleh tenaga pengolah makanan mulai dari membersihkan bahan makanan seperti mencuci, memotong, sampai pada proses memasak yang diawasi oleh petugas gizi, pengawasan dilakukan agar komposisi bumbu pada setiap jenis makanan dapat diketahui, hal tersebut sangat penting karena terkadang

tenaga pengolah makanan tidak mengetahui kadar yang seharusnya dipenuhi terhadap makanan pasien.<sup>17</sup> Sanitasi proses pengolahan bahan makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Perlu disediakan tempat pengolahan pangan (dapur) sesuai dengan persyaratan konstruksi, tata letak, bangunan dan ruangan dapur.
- b. Sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan pangan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan dengan bahan pembersih yang aman. Untuk pembersihan lantai ruangan dapur menggunakan kain pel, maka pada gagang kain pel perlu diberikan kode warna hijau.
- c. Asap dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap.
- d. Pintu masuk bahan pangan mentah dan bahan pangan terpisah.<sup>4</sup>

Hal-hal yang harus diperhatikan dalam kebersihan pribadi penjamah makanan adalah:

1) Mencuci tangan

Hendaknya tangan selalu dicuci dengan sabun; sebelum bekerja, sesudah menangani makanan mentah/kotor atau terkontaminasi, setelah dari kamar kecil, setelah tangan digunakan untuk menggaruk, batuk/ bersin dan setelah makan-merokok.

2) Pakaian

Hendaknya memakai pakaian khusus untuk bekerja. Pakaian kerja yang digunakan harus bersih.

### 3) Kuku dan perhiasan

Kuku hendaknya dipotong pendek dan dianjurkan tidak menggunakan perhiasan sewaktu bekerja

### 4) Topi/ tutup rambut.

Semua penjamah makanan hendaknya menggunakan topi atau penutup rambut untuk mencegah jatuhnya rambut kedalam makanan dan mencegah kebiasaan mengusap/ menggaruk rambut

### 5) Merokok

Penjamah makanan sama sekali tidak diijinkan merokok selama bekerja, baik waktu mengolah maupun mencuci peralatan. Merokok merupakan mata rantai antara bibir dan tangan kemudian ke makanan disamping sangat tidak etis.<sup>15</sup>

Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran (cross infection atau kontaminasi silang) terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya. Adapun syarat-syarat bangunan dan fasilitas sanitasi tersebut adalah.<sup>14</sup>

#### 1) Halaman

(a) Terpampang papan nama perusahaan (nama instalasi gizi / instalasi nutrisi) dan nomor izin usaha serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi.

(b) Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan bertutup, tidak terdapat tumpukan

barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.

(c) Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.

(d) Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.

## 2) Konstruksi

Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasaboga harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.<sup>14</sup>

## 3) Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/ kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.<sup>14</sup>

## 4) Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang. permukaan dinding yang selalu kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu atau kotoran.<sup>14</sup>

## 5) Langit-langit

Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air

dan berwarna terang. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.<sup>14</sup>

6) Pintu dan jendela

- a. Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
- b. Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.<sup>14</sup>

7) Pencahayaan

- a. Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan pekerjaan secara efektif.
- b. Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 foot candle/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
- c. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.
- d. Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter.<sup>14</sup>

8) Ventilasi/Penghawaan/Lubang angin

- a. Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi atau peredaran

udara.

- b. Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk :
- c. Mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan.
- d. Mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit.
- e. Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.<sup>14</sup>

#### 9) Ruang pengolahan makanan

- a. Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
- b. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m<sup>2</sup>) untuk setiap orang pekerja, luas ini tidak memenuhi syarat karena dihitung dengan keberadaan peralatan di dapur.
- c. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.
- d. Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.<sup>14</sup>

Peralatan adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan di dapur, seperti pisau, senduk, kuuli, wajan, dan lain-lain. Tata letak perlengkapan di dapur.<sup>14</sup>

- a. Tempat pengambilan makanan harus dekat dengan ruang makan, dan bersama-sama dengan tempat pendistribusian untuk mencegah

terjadinya kesimpang-siuran lalu lintas pada daerah penyiapan makanan.

- b. Tempat penyiapan makanan dan tempat ini semua perlengkapan harus pada tempat yang memudahkan kegiatan penyiapan.
- c. Fasilitas toilet harus ditempatkan sedemikian rupa sehingga memudahkan pekerja untuk menggunakannya tanpa melewati dapur.
- d. Fasilitas cuci tangan seharusnya ditempatkan dekat dengan toilet dan dapur.
- e. Fasilitas perkakas perlengkapan dekat dengan toilet.
- f. Tempat sampah dan fasilitas pencucian bahan makanan seharusnya mudah untuk diangkat.
- g. Bukan jendela dan pintu cukup dan efisien. Secara umum untuk ventilasi dapur, pertukaran udara minimum setiap 2 menit.<sup>14</sup>

## **5. Pengangkutan Makanan**

Pengangkutan makanan menggunakan kereta dorong (troli) khusus makanan yang bersih dan tertutup, dan pengisian kereta dorong tidak penuh. Pengangkutan makanan dan pengangkutan plato kotor ke dapur sudah menggunakan jalur khusus, pintu masuk makanan yang akan disajikan kepada pasien dengan pintu masuk plato kotor terpisah.<sup>16</sup>

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan didalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Makanan siap santap lebih rawan terhadap pencemaran sehingga perlu perlakuan yang ekstra hati-hati. Oleh karena itu perlu diperhatikan prinsip pengangkutan makanan yaitu



sebagai berikut:<sup>14</sup>

- e. Pangan diangkut dengan menggunakan kereta dorong yang tertutup, dan bersih dan dilengkapi dengan pengatur suhu agar suhu pangan dapat dipertahankan.
- f. Pengisian kereta dorong tidak sampai penuh, agar masih tersedia udara untuk ruang gerak.
- g. Perlu diperhatikan jalur khusus yang terpisah dengan jalur untuk mengangkut bahan/barang kotor.<sup>4</sup>
- h. Wadah harus utuh, kuat, tidak berkarat dan ukuran memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
- i. Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 4°C.
- j. Wadah selama dalam perjalanan tidak selalu dibuka dan tetap dalam keadaan tertutup sampai ditempat penyajian.
- k. Kendaraan pengangkutan disediakan khusus dan tidak bercampur dengan keperluan mengangkut bahan lain.<sup>14</sup>

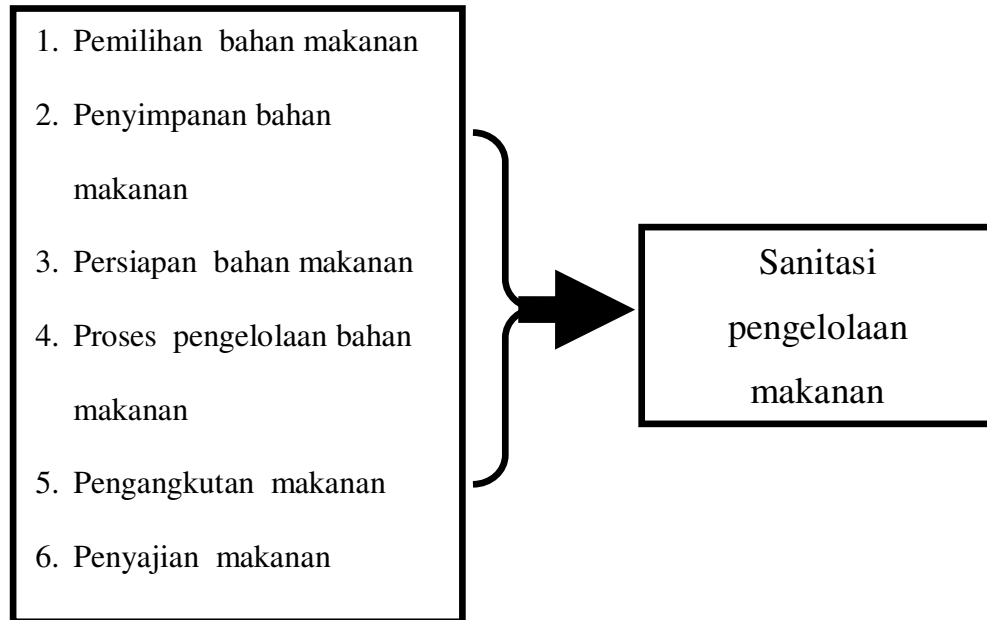
## **6. Penyajian makanan**

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan yaitu makanan yang sudah jadi di sajikan ke pasien. Penyajian makanan adalah cara menghidangkan makanan yang memerlukan perhatian, karena kesan pertama bagi orang yang akan makan terletak pada rupa dan cara menghidangkan makanan. Penyajian makanan memberikan arti khusus bagi penampilan makanan. Penyajian dirancang untuk

menyediakan makanan yang berkualitas tinggi dan dapat memuaskan konsumen, aman serta layak. Penyajian makanan yang sesuai persyaratan yaitu sebagai berikut:<sup>17</sup>

- a. Cara penyajian pangan harus terhindar dari pencemaran dan bersih.
- b. Pangan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup.
- c. Wadah yang digunakan untuk menyajikan/mengemas pangan jadi harus bersifat foodgrade dan tidak menggunakan kemasan berbahan polystyren.
- d. Pangan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan dengan suhu minimal 60 °C dan 4 °C untuk pangan dingin.
- e. Penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih.
- f. Makanan jadi harus segera disajikan kepada pasien.
- g. Makanan jadi yang sudah mengingap tidak boleh disajikan kepada pasien, kecuali makanan yang sudah disiapkan untuk keperluan pasien besok paginya, karena kapasitas kemampuan dapur gizi yang terbatas dan pangan tersebut disimpan ditempat dan suhu yang aman.<sup>6</sup>

### C. Alur Pikir



Dari alur pikir dapat dijelaskan bahwa penelitian dilakukan pada tingkat proses yang meliputi, pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, Persiapan bahan makanan, proses pengolahan makanan, Pengangkutan makanan, Penyajian makanan karena kegiatan pelaksanaan pengelolaan makanan merupakan bagian dari proses agar makanan tetap terjaga hygiene dan sanitasi di rumah sakit.

## D. Defenisi Operasional

Tabel 1. Defenisi Operasional

NO	Variabel	Defenisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1	Pemilihan bahan makanan	Bahan makanan sebelum dilakukan pengolahan, dilakukan pemilihan agar tidak terjadi kerusakan dan terhindar dari pencemaran	Lembaran checklist	1. Memenuhi syarat jika, total skor $\geq 3$  0. Tidak memenuhi syarat jika, total skor $< 3$  (Permenkes RI No. 7 tahun 2019)	Ordinal
2	Penyimpanan bahan makanan	Penyimpanan bahan makanan pada suhu yang sesuai dan wadah penyimpanan yang baik	Lembaran checklist	1. Memenuhi syarat jika, total skor $\geq 10$  0. Tidak memenuhi syarat jika, total skor $< 10$  (Permenkes RI No. 7 tahun 2019)	Ordinal
3	Persiapan bahan makanan	Menyiapkan semua bahan makanan yang diperlukan sebelum dilakukan pengolahan	Lembaran checklist	1. Memenuhi syarat jika, total skor $\geq 3$  0. Tidak memenuhi syarat jika, total skor $< 3$  (Permenkes RI No. 7 tahun 2019)	Ordinal
4	Proses pengolahan bahan makanan	Proses pengolahan bahan makanan suatu rangkaian atau mengubah (memasak) bahan makana mentah menjadi makanan yang siap dimakan	Lembaran checklist	1. Memenuhi syarat jika, total skor $\geq 11$  0. Tidak memenuhi syarat jika, total skor $< 11$  (Permenkes RI No. 7 tahun 2019)	Ordinal

---

5	Pengangkutan makanan	Makanan diangkut menggunakan alat dorong atau troli	Lembaran checklist	<p>1. Memenuhi syarat jika, total skor <math>\geq 2</math></p> <p>0. Tidak memenuhi syarat jika, total skor <math>&lt; 2</math></p> <p>(Permenkes RI No. 7 tahun 2019)</p>	Ordinal
6	Penyajian makanan	Cara menyajikan makanan yang bersih dan sehat	Lembaran checklist	<p>1. Memenuhi syarat jika, total skor <math>\geq 5</math></p> <p>0. Tidak memenuhi syarat jika, total skor <math>&lt; 5</math></p> <p>(Permenkes RI No. 7 tahun 2019)</p>	Ordinal

---

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis Penelitian ini adalah kuantitatif bersifat deskriptif yaitu menggambarkan proses pengelolaan makanan di RSUD M. Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan.

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

##### **1. Tempat**

Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan.

##### **2. Waktu**

Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari – Juli 2023.

#### **C. Objek Penelitian**

Objek penelitian yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, proses pengolahan bahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan, Kabupaten Pesisir Selatan.

#### **D. Teknik pengumpulan data**

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan lembar checklist berdasarkan Permenkes RI No. 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

## **E. Teknik Pengolahan Data dan Analisa Data**

### **1. Pengolahan Data**

Pengelolaan data hasil penelitian dilakukan secara komputerisasi.

Pengolahan data dilakukan dengan beberapa tahap:

#### **a. Editing**

Dilakukan untuk melengkapi data yang masih kurang maupun memeriksa kesalahan untuk memperbaiki data.

#### **b. Coding**

Mengkode data adalah kegiatan mengklasifikasikan data serta memberi kode, yaitu untuk memberi kode masing-masing jawaban yang ada di lembaran checklist.

#### **c. Entri Data**

Memasukan data kedalam program pengolahan data yaitu, memasukan data mengenai sanitasi dalam penyelenggaraan makanan. Data yang dimasukan adalah sesuai yang sudah di coding.

#### **d. Pembersihan Data**

Pembersihan data merupakan kegiatan pengecekan kembali data yang sudah dientri apakah ada kesalahan atau tidak.

### **2. Analisis Data**

Data mengenai gambaran sanitasi proses pengelolaan makanan dianalisis secara univariat, yaitu melihat proses pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, tempat pengolahan

makanan, pengangkutan makanan, penyajian makanan. Data disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi. Hasil dibandingkan dengan Permenkes nomor 7 tahun 2019 tentang kesehatan lingkungan rumah sakit.



## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD M. Zein Painan**

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) M.Zein Painan, adalah salah satu institusi kesehatan yang ada di kabupaten Pesisir Selatan didirikan pada tahun 1930 dengan nama Rumah Sakit Pembantu yang dibangun oleh Pemerintah Kolonial Belanda. Mulai beroperasi pada tahun tersebut dengan beberapa orang tenaga perawat yang memberikan pelayanan kepada masyarakat bagi penderita asma, TBC dan malaria, karena pada saat itu pada umumnya masyarakat Pesisir Selatan cenderung menderita penyakit tersebut. Setelah Indonesia merdeka Rumah Sakit ini diserahkan kepada Pemerintah Indonesia dan dengan demikian maka seluruh pendanaan Rumah Sakit dibantu oleh Pemerintah Pusat, Provinsi dan Kabupaten dengan status RSU tipe D. Sejalan dengan perkembangan pembangunan dibidang kesehatan, maka pada tahun 1970-an Rumah Sakit ini sudah dilengkapi dengan tenaga medis, keperawatan, non keperawatan, dan non medis serta alat-alat penunjang lainnya.

Berdasarkan SK Menkes RI No 51/Menkes/Sk/I/79 tanggal 2 Februari 1979, sebagai Rumah Sakit Kelas D dengan kepemilikan Pemda TK.I. dengan keputusan Menkes tanggal 15 desember 1993 Nomor 1154/Menkes/SK/XII/1993 menjadi kelas C milik Pemda Tingkat II Kabupaten Pesisir Selatan dengan tempat tidur sebanyak 53 buah. Nama Rumah Sakit Umum Daerah M.Zein Painan diangkat dari nama seseorang dokter pertama

dan putera daerah Pesisir Selatan yang lahir di Bayang. Beliau menjadi dokter pada tahun 1940-an ditengah-tengah zaman penjajahan Belanda dimana pada masa itu tenaga medis dan para medis sangat terbatas sedangkan jumlah penduduk yang mempunyai masalah kesehatan cukup banyak di Pesisir Selatan, sehingga kehadiran beliau sebagai seorang dokter dirasakan sangat besar manfaatnya bagi masyarakat Pesisir Selatan pada saat itu. Sehingga untuk mengenang jasa-jasa Dr. Muhammad Zein maka Pemerintah Daerah Pesisir Selatan mengusulkan kepada DPRD Pesisir Selatan untuk diabadikan namanya menjadi nama Rumah Sakit Umum Daerah Pesisir Selatan. Dengan ketenagaan di instalasi gizi RSUD M.Zein Painan berjumlah 28 orang.

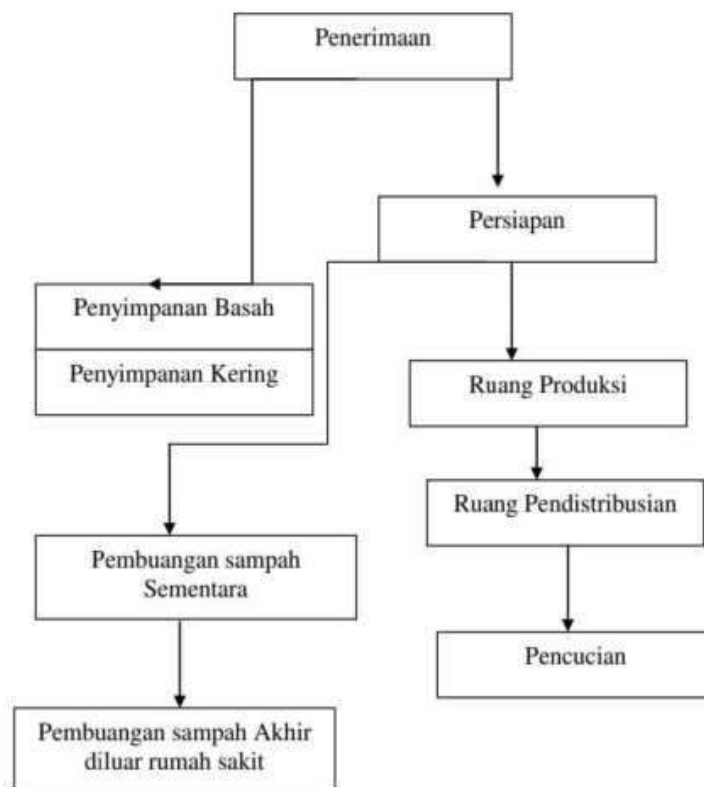
Instalasi gizi RSUD M.Zein Painan memberikan pelayanan makanan yang sehat dan bergizi kepada para pasien rawat inap. Pelayanan di instalasi gizi terdiri dari bagian gizi, pemilihan bahan makanan, penyimpanan makanan, persiapan bahan makanan, proses pengolahan bahan makanan, pengangkutan makanan dan penyajian makanan sebelum diantarkan ke ruangan pasien.

Jumlah karyawan yang ada di instalasi gizi sebanyak 28 orang. Jadwal kerja dibagi menjadi 2 shift yaitu pagi dari pukul 04.30-11.00 WIB dan siang pukul 11.00-18.00 WIB. Petugas pagi bertugas menyediakan makan pagi dan snack siang bagi pasien rawat inap, sedangkan petugas siang menyediakan makan sore dan malam beserta snack kepada pasien rawat inap. Pembelian makanan dilakukan melalui kerjasama dengan rekanan dengan system penunjukan langsung. Penerimaan bahan makanan dilakukan setiap hari untuk bahan makanan segar sedangkan bahan makanan kering diterima 1 kali sebulan

Bahan makanan yang telah diterima dan disesuaikan dengan spesifikasinya kemudian disimpan pada tempat penyimpanan bahan makanan kering dan basah. Ruang pengolahan makanan terdiri dari dapur pengolahan makanan selanjutnya setelah makanan diolah akan diantarkan keruangan pendistribusian makanan. Sistem distribusi makanan yaitu secara sentralisasi dimana makanan yang telah dimasak diporsikan langsung oleh petugas pramusaji kedalam tempat penyajian makanan baru diantarkan keruangan inap. Untuk menu disajikan dengan rantang bagi kelas I, plato untuk kelas II dan III, serta untuk ruangan isolasi PDP menggunakan bento box plastik sekali pakai.

Ruangan instalasi gizi RSUD Dr.M.Zein Painan terletak di bagian belakang gedung rumah sakit bersebelahan dengan ruangan paru rumah sakit.

**Gambar 1 Alur Pengelolaan Makanan RSUD M.Zein Painan**



## B. Hasil Penelitian

Setelah dilakukan penelitian di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan tahun 2023 berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 7 tahun 2019 tentang kesehatan lingkungan rumah sakit, hasil sebagai berikut :

### 1. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan dilakukan dengan cara observasi. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan didapatkan hasil memenuhi syarat.

Tabel 2  
Pemilihan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan

No	Variabel Upaya Kesling	Variabel yang Dinilai	Memenuhi Syarat Kesehatan	
			Ya	Tidak
1	Pemilihan bahan makanan	1. Pembelian bahan sebaiknya di tempat yang resmi dan berkualitas baik.	√	
		2. Bahan pangan sebelum dilakukan pengolahan, dilakukan pemilihan ( <i>screening</i> ) untuk menjamin mutu pangan.	√	
		3. Bahan pangan kemasan (terolah) harus mempunyai label dan merek serta dalam keadaan baik.		√
		4. Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) seperti bahan pewarna, pengawet, dan pemanis buatan dalam pengolahan pangan tidak berlebihan.	√	
	Jumlah		3	1

Berdasarkan tabel 2. Ada empat variabel yang diamati pada Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan terdapat 3 variabel “ya” dan 1 variabel “tidak”.

## 2 . Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan dilakukan dengan cara observasi. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan didapatkan hasil memenuhi syarat.

Tabel 3  
Peyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan

No	Variabel Upaya Kesling	Variabel yang Dinilai	Memenuhi Syarat Kesehatan	
			Ya	Tidak
2	Penyimpanan bahan makanan	1. Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya.	√	
		2. Semua gudang bahan pangan hendaknya berada dibagian yang tinggi.	√	
		3. Bahan pangan tidak diletakkan dibawah saluran/ pipa air (air bersih maupun air limbah) untuk menghindari terkena bocoran.	√	
		4. Tidak ada drainase (saluran atau pembuangan massa air) disekitar gudang pangan.	√	
		5. Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak -rak dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 30 cm dari lantai, 15 cm	√	

		dari dinding dan 50 cm dari atap atau langit-langit bangunan.		
		6. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25 °C sampai dengan suhu ruang yang aman.	√	
		7. Gudang harus dibangun dengan desain konstruksi anti tikus dan serangga.	√	
		8. Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara.		√
		9. Bahan pangan basah disimpan pada suhu yang aman sesuai jenis seperti buah, sayuran dan minuman, disimpan pada suhu penyimpanan sejuk.	√	
		10. Perlu dilakukan pemeriksaan terhadap fungsi lemari pendingin (kulkas atau freezer) secara berkala.	√	
		11. Pangan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain-lain) harus tertutup.	√	
		12. Pengambilan dengan cara First In First Out (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan First Expired First Out (FEFO) yaitu yang memiliki masa kadaluarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan agar tidak ada pangan yang busuk.	√	
		13. Penyimpanan bahan pangan jadi dilakukan monitoring dan pencatatan suhu atau ruang penyimpanan minimal 2 kali per hari.	√	

		14. Dalam ruangan dapur harus tersedia tempat penyimpanan contoh pangan jadi (food bank sampling) yang disimpan dalam jangka waktu 3 x 24 jam	√	
		15. Tempat penyimpanan bahan pangan harus terlindungi dari serangga dan hewan lain.	√	
	Jumlah		14	1

Berdasarkan tabel 3. Ada lima belas variabel yang diamati pada Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan terdapat 14 variabel “ya” dan 1 variabel “tidak”.

### 3. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan dilakukan dengan cara observasi. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan didapatkan hasil memenuhi syarat.

Tabel 4  
Persiapan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan

No	Variabel Upaya Kesling	Variabel yang Dinilai	Memenuhi Syarat Kesehatan	
			Ya	Tidak
3	Persiapan bahan makanan	1. Tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan	√	
		2. Tersedianya tempat dan peralatan pemasakan	√	
		3. Tersedianya prosedur tetap persiapan	√	
		4. Tersedianya standar porsi, standar bumbu, standar resep, jadwal persiapan dan jadwal pemasakan	√	
	Jumlah		4	0

Berdasarkan tabel 4. Ada empat variabel yang diamati pada Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan terdapat 4 variabel “ya” dan 0 variabel “tidak”.

#### 4. Proses Pengolahan Bahan Makanan

Proses pengolahan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan dilakukan dengan cara observasi. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan didapatkan hasil memenuhi syarat.

Tabel 5  
Proses Pengolahan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan

No	Variabel Upaya Kesling	Variabel yang Dinilai	Memenuhi Syarat Kesehatan	
			Ya	Tidak
4	Proses Pengolahan Bahan Makanan	1. Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	√	
		2. Bahan pangan berada dalam keadaan baik (tidak rusak atau busuk)	√	
		3. Bahan makanan yang belum waktunya dimasak dimasukkan ke dalam lemari es	√	
		4. Bahan makanan yang diolah terutama daging, susu, telur, ikan/udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak/berubah bentuk warna dan rasa	√	
		5. Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	√	



		6. Bahan pangan berada dalam keadaan baik (tidak rusak atau busuk)	√	
		7. Bahan makanan yang belum waktunya dimasak dimasukkan ke dalam lemari es	√	
		8. Bahan makanan yang diolah terutama daging, susu, telur, ikan/udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak/berubah bentuk warna dan rasa		√
		9. Bahan makanan dipisahkan dari bagian yang tidak dapat dimakan (kulit, akar, biji dll)	√	
		10. Pengambilan makanan menggunakan alat khusus (penjepit makanan atau sendok)	√	
		11. Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci.	√	
		12. Dalam mempersiapkan bahan mentah memakai alas/talenan	√	
		13. Adonan bumbu disimpan ditempat yang bersih dan terlindungi dari serangga.	√	
		14. Air yang digunakan untuk pencucian dan pengolahan bahan makanan memenuhi syarat fisik	√	
		15. Makanan diolah dengan peralatan yang bersih	√	
		16. Makanan dimasukkan ke dalam wadah tertutup agar makanan terhindar dari gangguan serangga.	√	
	Jumlah		15	1

Berdasarkan tabel 5. Ada enam belas variabel yang diamati pada Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan terdapat 15 variabel “ya” dan 1 variabel “tidak”.

### 5. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan dilakukan dengan cara observasi. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan didapatkan hasil memenuhi syarat.

Tabel 6

Pengangkutan makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan

No	Variabel Upaya Kesling	Variabel yang Dinilai	Memenuhi Syarat Kesehatan	
			Ya	Tidak
5	Pengangkutan Makanan	1.Pangan diangkut dengan menggunakan kereta dorong yang tertutup, dan bersih .	√	
		2. Pengisian kereta dorong tidak sampai penuh, agar masih tersedia udara untuk ruang gerak.	√	
		3. Perlu diperhatikan jalur khusus yang terpisah dengan jalur untuk mengangkut bahan atau barang kotor	√	
	Jumlah		3	0

Berdasarkan tabel 6. Ada tiga variabel yang diamati pada Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan terdapat 3 variabel “ya” dan 0 variabel “tidak”.

## 6. Penyajian Makanan

Penyajian makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan dilakukan dengan cara observasi. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan didapatkan hasil memenuhi syarat.

Tabel 7  
Pengangkutan makanan di Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan

No	Variabel Upaya Kesling	Variabel yang Dinilai	Memenuhi Syarat Kesehatan	
			Ya	Tidak
6	Penyajian Makanan	1. Cara penyajian pangan harus terhindar dari pencemaran dan bersih.	√	
		2. Pangan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup.	√	
		3. Wadah yang digunakan untuk menyajikan/mengemas pangan jadi harus bersifat foodgrade dan tidak menggunakan kemasan berbahan polystyren.	√	
		4. Pangan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas pemanas dengan suhu minimal 60 °C dan 4 °C untuk pangan dingin	√	
		5. Penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih.	√	
		6. Pangan jadi harus segera disajikan kepada pasien	√	
		7. Pangan jadi yang sudah lebih dari 24 jam (bermalam) tidak	√	

		boleh disajikan kepada pasien, kecuali pangan yang sudah disiapkan untuk keperluan pasien besok paginya, karena kapasitas kemampuan dapur gizi yang terbatas dan pangan tersebut disimpan ditempat dan suhu yang aman.		
	Jumlah		7	0

Berdasarkan tabel 7. Ada tujuh variabel yang diamati pada Instalasi Gizi RSUD M.Zein Painan terdapat 7 variabel “ya” dan 0 variabel “tidak”.

## C. Pembahasan

### 1. Pemilihan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di RSUD M.Zein Painan, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi terhadap pemilihan bahan makanan didapatkan bahwa pemilihan bahan makanan sudah memenuhi syarat dengan skor 3.

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap pemilihan bahan makanan didapatkan pembelian bahan makanan di tempat berkualitas baik, bahan pangan sebelum dilakukan pengolahan, dilakukan pemilihan bahan makanan dan penggunaan bahan tambahan seperti pengawet dan pemanis tidak berlebihan . Adapun beberapa komponen yang masih belum memenuhi syarat antara lain, bahan pangan tidak diberi label dan merak dengan keadaan bertumpuk.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Corena Soneta Br Tarigan tahun 2019. Bahwa pemilihan bahan makanan telah

memenuhi syarat. Beberapa komponen yang memenuhi syarat, antara lain bahan pangan sebelum dilakukan pengolahan, dilakukan pemilihan bahan makanan sesuai tingkat kematangan dan bebas dari kerusakan biologis, fisik, dan kimia untuk menjamin mutu pangan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Permenkes Nomor 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit bahwa pembelian baahan makanan sebaiknya di tempat yang resmi dan berkualitas baik, sebelum dilakukan pengolahan bahan pangan dilakukan pemilihan *screening* untuk menjamin mutu pangan, bahan pangan diberi label dan merek serta dalam keadaan baik, dan penggunaan bahan tambahan seperti bahan pewarna, pengawet, dan pemanis buatan dalam pengolahan pangan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang mengatur mengenai penggunaan bahan tambahan pangan.

Untuk itu, diharapkan kepada di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Painan, Kabupaten Pesisir Selatan sebaiknya pada pemberian label bahan pangan diberi label dan merek dengan keadaan baik supaya bahan pangan tidak terkontaminasi oleh debu dan serangga atau hewan lain.

## **2. Penyimpanan Bahan Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di RSUD M.Zein Painan, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi terhadap penyimpanan bahan makanan didapatkan bahwa penyimpanan bahan makanan sudah memenuhi syarat dengan skor 15.

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap pemilihan bahan makanan didapatkan tempat penyimpanan bahan pangan dalam keadaan bersih dan terpelihara, terlindungi dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lain, semua bahan pangan disimpan di rak-rak yang tinggi, suhu gudang pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C, gudang memakai alat anti tikus dan serangga, bahan pangan basah disimpan pada suhu yang aman sesuai jenis seperti buah, sayuran dan minuman disimpan pada suhu penyimpanan sejuk, pangan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain-lain) tertutup. Adapun beberapa komponen yang masih belum memenuhi syarat antara lain, penempatan bahan pangan ditata terlalu padat sehingga tidak adanya sirkulasi udara.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Patria Ike Trisnawati tahun 2018. Bahwa penyimpanan bahan makanan telah memenuhi syarat. Beberapa komponen yang memenuhi syarat, antara lain bahan pangan di simpan di rak-rak yang tinggi dengan jarak rak terbawah kurang lebih 30 cm dari lantai 15 cm dari dinding dan 50 cm dari atap atau langit-langit bangunan, tempat penyimpanan bahan pangan terpelihara dan tertata rapi, dalam keadaan bersih terlindung dari debu, serangga dan hewan lain, dan suhu bahan pangan basah dan kering dijaga dengan suhu 25°C dan pangan basah disimpan pada suhu penyimpanan sejuk ( kulkas/freezer).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Permenkes Nomor 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit bahwa tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan terlindung

dari serangga hewan lainnya, semua bahan pangan disimpan pada rak-rak dengan ketinggian/ jarak rak bawah lebih 30 cm dari lantai, 15 cm dari dinding dan 50 cm dari atap/langit-langit bangunan, penempatan bahan pangan harus tertata rapi dan tidak ditata padat untuk menjaga sirkulasi udara.

Untuk itu, diharapkan kepada Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Painan, Kabupaten Pesisir selatan Sebaiknya penyimpanan bahan makanan tidak di disimpan terlalu padat supaya untuk menjaga sirkulasi udara dan juga tidak cepat busuk.

### **3. Persiapan Bahan Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di RSUD M.Zein Painan, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi terhadap persiapan bahan makanan didapatkan bahwa persiapan bahan makanan sudah memenuhi syarat dengan skor 4.

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap persiapan bahan makanan didapatkan sudah tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan, tersedianya tempat dan peralatan pemasakan, dan tersedianya standar porsi, standar bumbu, standar resep, jadwal persiapan dan jadwal pemasakan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Srinawati tahun 2018. Bahwa persiapan bahan makanan telah memenuhi syarat. Beberapa komponen yang memenuhi syarat, antara lain tersedianya tempat dan peralatan masak, tersedianya prosedur persiapan, tersedianya standar porsi, standar bumbu, standar resep, jadwal persiapan dan jadwal pemasakan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Permenkes Nomor 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit bahwa tersedianya bahan makanan, tersedia tempat dan peralatan masak, tersedia prosedur persiapan, dan tersedia standar porsi, standar bumbu, standar resep, jadwal persiapan dan jadwal pemasakan.

Untuk itu, Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Painan, Kabupaten Pesisir Selatan disimpulkan bahwa persiapan bahan makanan RSUD M.Zein Painan tergolong baik dan sudah tersedianya jadwal pemasakan dan standar porsi.

#### **4. Proses Pengolahan Bahan Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di RSUD M.Zein Painan, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi terhadap proses pengolahan bahan makanan didapatkan bahwa proses pengolahan bahan makanan sudah memenuhi syarat dengan skor 15.

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap proses pengolahan bahan makanan didapatkan bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dengan air mengalir, bahan pangan yang belum waktunya dimasak dimasukkan kedalam lemari es, pengambilan makanan menggunakan alat khusus ( penjepit makanan atau sendok), mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci, adonan bumbu disimpan ditempat yang bersih dan terlindungi dari serangga, dan makanan dimasukkan kedalam wadah tertutup agar makanan terhindar dari gangguan serangga.



Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Patria Srinawati tahun 2018. Bahwa proses pengolahan bahan makanan telah memenuhi syarat. Beberapa komponen yang memenuhi syarat, antara lain bahan pangan yang belum waktunya dimasak di simpan dalam lemari es, bahan makanan dipisahkan dari bagian yang tidak dapat dimakan (kulit, akar, biji dan lain-lain), pengambilan makanan menggunakan sendok khusus (penjepit makanan atau sendok).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Permenkes Nomor 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit bahwa bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir, bahan pangan yang belum waktunya dimasak dimasukkan kedalam lemari es, mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci, dalam mempersiapkan bahan mentah memakai alas atau talenan, makanan di olah dengan peralatan bersih, adonan bumbu disimpan ditempat yang bersih dan terlindungi dari serangga, air yang digunakan untuk pencucian tidak kotor atau bersih.

Untuk itu, diharapkan kepada Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Painan, Kabupaten Pesisir Selatan sebaiknya dalam mempersiapkan bahan mentah memakai alas atau talenan supaya bahan pangan yang sudah di cuci dan di potong bersih.

## **5. Pengangkutan Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di RSUD M.Zein Painan, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi terhadap

pengangkutan makanan didapatkan bahwa pengangkutan makanan sudah memenuhi syarat dengan skor 3.

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap pengangkutan makanan didapatkan pangan di angkut menggunakan kereta dorong yang tertutup dan bersih, jalur khusus untuk yang terpisah untuk mengangkut barang kotor dan pengisian kereta dorong tidak sampai penuh agar masih tersedianya udara untuk ruang gerak.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Patria Ike Trisnawati tahun 2018. Bahwa pengangkutan makanan telah memenuhi syarat. Beberapa komponen yang memenuhi syarat, antara lain pangan di angkut menggunakan kereta dorong yang tertutup dan bersih, jalur khusus untuk yang terpisah untuk mengangkut barang kotor.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Permenkes Nomor 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit bahwa pangan diangkut dengan menggunakan kereta dorong yang tertutup dan bersih dan dilengkapi dengan pengatur suhu agar suhu pangan dapat dipertahankan, pengisian kereta dorong tidak sampai penuh agar masih tersedia udara untuk ruang gerak, dan perlu diperhatikan jalur khusus yang terpisah dengan jalur untuk mengangkut bahan atau barang kotor.

Untuk itu, Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Painan, Kabupaten Pesisir Selatan disimpulkan bahwa pengangkutan makanan RSUD M.Zein Painan tergolong baik dan pangan di angkut menggunakan

kereta dorong yang bersih dan tertutup, jalur khusus untuk mengangkut bahan atau barang kotor terpisah.

## **6. Penyajian makanan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di RSUD M.Zein Painan, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi terhadap penyajian makanan didapatkan bahwa penyajian makanan sudah memenuhi syarat dengan skor 7.

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap pengangkutan makanan didapatkan cara penyajian pangan bersih terhindar dari pencemaran, pangan siap saji di disajikan dengan tertutup, pangan jadi disajikan dalam keadaan hangat ditempat pada fasilitas penghangat pangan dengan suhu minimal 60°C dan 40°C untuk pangan dingin, penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Patria Ike Trisnawati tahun 2018 .Bahwa penyajian makanan telah memenuhi syarat. Beberapa komponen yang memenuhi syarat, antara lain pangan jadi disajikan dalam keadaan hangat ditempat pada fasilitas penghangat pangan dengan suhu minimal 60°C dan 40°C untuk pangan dingin, cara penyajian pangan bersih terhindar dari pencemaran, pangan siap saji di disajikan dengan tertutup.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Permenkes Nomor 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit bahwa cara penyajian pangan harus terhindar dari pencemaran dan bersih,

pangan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup, dan penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih.

Untuk itu, Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Painan, Kabupaten Pesisir Selatan disimpulkan bahwa pengangkutan makanan RSUD M.Zein Painan tergolong baik, terlaksananya cara penyajian pangan bersih, tertutup dan berpakaian bersih

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A.KESIMPULAN**

1. Pemilihan bahan makanan di RSUD M.Zein Painan telah memenuhi syarat dengan skor 3.
2. Penyimpanan bahan makanan di RSUD M.Zein Painan telah memenuhi syarat dengan skor 14.
3. Persiapan bahan makanan di RSUD M.Zein Painan telah memenuhi syarat dengan skor 4.
4. Proses bahan makanan di RSUD M.Zein Painan telah memenuhi syarat dengan skor 15.
5. Pengangkutan makanan di RSUD M.Zein Painan telah memenuhi syarat dengan skor 3.
6. Penyajian makanan di RSUD M.Zein Painan telah memenuhi syarat dengan skor 7.

#### **B. SARAN**

1. Sebaiknya bahan pangan di beri label dalam keadaan baik.
2. Sebaiknya penyimpanan bahan makanan tidak terlalu padat agar udara tetap masuk dan bahan makanan tidak mudah busuk karena uap panas.
3. Sebaiknya dalam mempersiapkan bahan makanan memakai alas atau talenan.



## DAFTAR PUSTAKA

1. Dini Rasika Sani. Hyigiene Dan Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. A. Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung. Ruwa Jurai - Volume 13 Nomor 1 Juni 2019
2. Undang Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan.
3. Rosmidah Hasibun, Pengaturan Hak Atas Lingkungan Hidup Terhadap Kesehatan. 2018
4. Rande, Gambaran Hygiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Peralatan Di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari. Kendari: Politeknik Kesehatan Kendari. 2021
5. Bangung Saham I, Mantiri S Michael, Sampe S. Kualitas Pelayanan Kesehatan Di Rumah Sakit Umum Daerah Lapangan Sawang Kabupaten Kepulauan Siau Tagulandang Biaro. Jurnal Governance. 2021
6. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019. Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit
7. Suci Fatmawati , Ali Rosidi, Erma Handarsari. Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *J Pangan Dan Gizi*. 2013
8. Depkes Ri. Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit. *Dep Kesehat Ri*. Published Online. 2007
9. Claudia Fazriyanti, Triana Sri Santyorini, Ernyasih, Dadang H. Gambaran Penerapan Higiene Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi (Rsmm) Bogor . 2021
10. Syamsuddin, Kamal R, M Z. Penerapan Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Ruang Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Zainoel Abidin Banda Aceh. *Jurnal Ilm Mhs Pendidik Kesejaht Kel*. 2020
11. Nurul Dwi Ariyani, Etik Kartika. Analisis Hyigiene Dan Sanitasi Makanan Guna Menunjang Mutu Pelayanan Unit Gizi Di Rumah Sakit Muhammadiyah Bandung. *Jurnal Infokes-Politeknik Piksi Ganesha*.2021
12. Luh Anggreni Yulia, Juliandi Harahap, Beni Satria. Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Pasien Rawat Inap Di Instalasi Gizi Rsud Dr.R.M

Djoelham Binjai. Journal Of Healthcare Teachnology And Medicine. 2021

13. Jusniati Jufri, Asiah Hamzah, Burhanuddin Bahar. Manajemen Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Umum Lanto Dg Pasewang Kabupaten Jeneponto. 2012
14. Djoko Windu .P. Irawan. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit. Buku Isbn-Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman Di Rumah Sakit. 2016
15. Widyawati Astrilia. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Majanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madium.2017
16. Dini Rasika Sani. Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. A. Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung.2019
17. Yohanis M. Mandosir, Evi Sinaga. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan Sma Negeri Khusus Olahraga (Smankor) Papua. Jurnal Pendidikan Jasmani Olahraga Dan Kesehatan, Jilid 3, Nomor 1, Juli 2017
18. Corina Soneta Br Tarigan. Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan. 2019
19. Patria Ike Trisnawati. Manajemen Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara Dr. S. Hardjolukito Yogyakarta. 2018
20. Srinawati. Gambaran Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. 2018



**LAMPIRAN A**

**FORMULIR**

**PEMERIKSAAN ATAU PENILAIAN PERSYARATAN SANITASI  
MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM M.ZEIN PAINAN KABUPATEN  
PESISIR SELATAN TAHUN 2023**

<b>No</b>	<b>Variabel Upaya Kesling</b>	<b>Variabel yang Dinilai</b>	<b>Memenuhi Syarat Kesehatan</b>	
			<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>
<b>1</b>	Pemilihan bahan makanan	1. Pembelian bahan sebaiknya di tempat yang resmi dan berkualitas baik.		
		2. Bahan pangan sebelum dilakukan pengolahan, dilakukan pemilihan ( <i>screening</i> ) untuk menjamin mutu pangan.		
		3. Bahan pangan kemasan (terolah) harus mempunyai label dan merek serta dalam keadaan baik.		
		4. Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) seperti bahan pewarna, pengawet, dan pemanis buatan dalam pengolahan pangan tidak berlebihan.		

No	Variabel Upaya Kesling	Variabel yang Dinilai	Memenuhi Syarat Kesehatan	
			Ya	Tidak
2	Penyimpanan bahan makanan	1. Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya.		
		2. Semua gudang bahan pangan hendaknya berada dibagian yang tinggi.		
		3. Bahan pangan tidak diletakkan dibawah saluran/pipa air (air bersih maupun air limbah) untuk menghindari terkena bocoran.		
		4. Tidak ada drainase (saluran atau pembuangan massa air) disekitar gudang pangan.		
		5. Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak-rak dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 30 cm dari lantai, 15 cm dari dinding dan 50 cm dari atap atau langitlangit bangunan.		
		6. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25 °C sampai dengan suhu ruang yang aman.		
		7. Gudang harus dibangun dengan desain konstruksi anti tikus dan serangga.		
		8. Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara.		

		9. Bahan pangan basah disimpan pada suhu yang aman sesuai jenis seperti buah, sayuran dan minuman, disimpan pada suhu penyimpanan sejuk.		
		10. Perlu dilakukan pemeriksaan terhadap fungsi lemari pendingin (kulkas atau freezer) secara berkala.		
		11. Pangan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain-lain) harus tertutup.		
		12. Pengambilan dengan cara First In First Out (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan First Expired First Out (FEFO) yaitu yang memiliki masa kadaluarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan agar tidak ada pangan yang busuk.		
		13. Penyimpanan bahan pangan jadi dilakukan monitoring dan pencatatan suhu atau ruang penyimpanan minimal 2 kali per hari.		
		14. Dalam ruangan dapur harus tersedia tempat penyimpanan contoh pangan jadi (food bank sampling) yang disimpan dalam jangka waktu 3 x 24 jam		
		15. Tempat penyimpanan bahan pangan harus terlindungi dari serangga dan hewan lain.		

No	Variabel Upaya Kesling	Variabel yang Dinilai	Memenuhi Syarat Kesehatan	
			Ya	Tidak
3	Persiapan bahan makanan	1. Tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan		
		2. Tersedianya tempat dan peralatan pemasakan		
		3. Tersedianya prosedur tetap persiapan		
		4. Tersedianya standar porsi, standar bumbu, standar resep, jadwal persiapan dan jadwal pemasakan		

No	Variabel Upaya Kesling	Variabel yang Dinilai	Memenuhi Syarat Kesehatan	
			Ya	Tidak
4	Proses Pengolahan Bahan Makanan	1. Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak		
		3. Bahan pangan berada dalam keadaan baik (tidak rusak atau busuk)		
		4. Bahan makanan yang belum waktunya dimasak dimasukkan kedalam lemari es		
		5. Bahan makanan yang diolah terutama daging, susu, telur, ikan/udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak/berubah bentuk warna dan rasa		

		6. Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak		
		7. Bahan pangan berada dalam keadaan baik (tidak rusak atau busuk)		
		8. Bahan makanan yang belum waktunya dimasak dimasukkan kedalam lemari es		
		9. Bahan makanan yang diolah terutama daging, susu, telur, ikan/udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak/berubah bentuk warna dan rasa		
		10. Bahan makanan dipisahkan dari bagian yang tidak dapat dimakan (kulit, akar, biji dll)		
		11. Pengambilan makanan menggunakan alat khusus (penjepit makanan atau sendok)		
		12. Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci.		
		13. Dalam mempersiapkan bahan mentah memakai alas/talenan		
		14. Adonan bumbu disimpan ditempat yang bersih dan terlindungi dari serangga.		
		15. Air yang digunakan untuk pencucian dan pengolahan bahan makanan memenuhi syarat fisik		
		16. Makanan diolah dengan peralatan yang bersih		
		17. Makanan dimasukkan kedalam wadah tertutup agar makanan terhindar dari gangguan serangga.		

No	Variabel Upaya Kesling	Variabel yang Dinilai	Memenuhi Syarat Kesehatan	
			Ya	Tidak
5	Pengangkutan Makanan	1.Pangan diangkut dengan menggunakan kereta dorong yang tertutup, dan bersih .		
		2.Pengisian kereta dorong tidak sampai penuh, agar masih tersedia udara untuk ruang gerak.		
		3.Perlu diperhatikan jalur khusus yang terpisah dengan jalur untuk mengangkut bahan atau barang kotor		

No	Variabel Upaya Kesling	Variabel yang Dinilai	Memenuhi Syarat Kesehatan	
			Ya	Tidak
6	Penyajian Makanan	1. Cara penyajian pangan harus terhindar dari pencemaran dan bersih.		
		2. Pangan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup.		
		3.Wadah yang digunakan untuk menyajikan/ mengemas pangan jadi harus bersifat foodgrade dan tidak menggunakan kemasan berbahan polystyren.		
		4.Pangan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan dengan suhu minimal 60 °C dan 4 °C untuk pangan dingin		

		5. Penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih.		
		6. Pangan jadi harus segera disajikan kepada pasien		
		7. Pangan jadi yang sudah lebih dari 24 jam (bermalam) tidak boleh disajikan kepada pasien, kecuali pangan yang sudah disiapkan untuk keperluan pasien besok paginya, karena kapasitas kemampuan dapur gizi yang terbatas dan pangan tersebut disimpan ditempat dan suhu yang aman.		

## LAMPIRAN B

## DOKUMENTASI RSUD M.ZEIN PAINAN

### 1. Persiapan bahan makanan dan Proses pengolahan bahan makanan



### 2. Pengisian lembaran checklist





3. Kereta Dorong atau Pengantar makanan ke pasien



e. Sarana dan Prasarana Ruang Pengolahan

